



wine-dinners

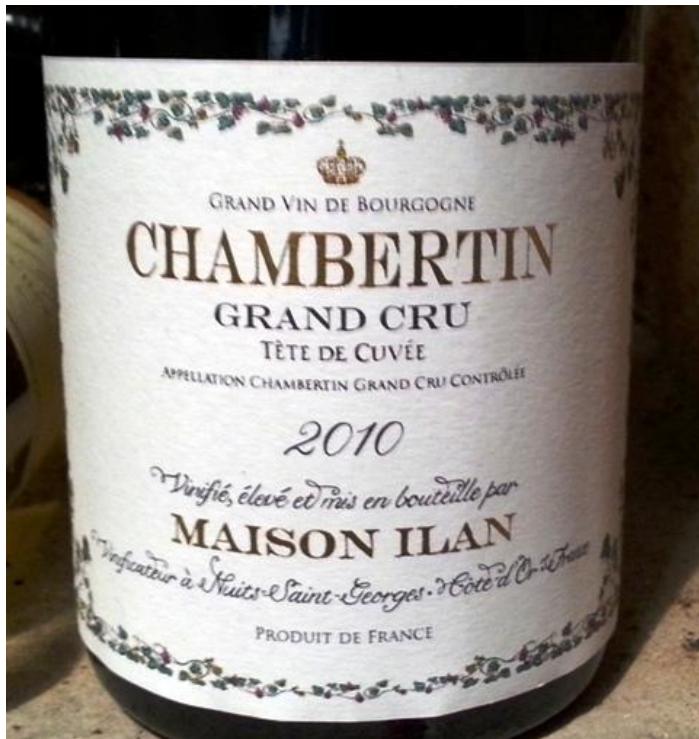
1er octobre 13

Bulletin 553 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Un jeune américain a vinifié ce **Chambertin Grand Cru Maison Ilan 2010** qui promet d'être un grand vin.

Visite à maison Ilan, vigneron bourguignon, visite au domaine Coche-Dury, dîner au restaurant Caves Madeleine à Beaune, présentation d'un grand guide aux caves Legrand, présentation de deux grands bordeaux place Vendôme chez Chanel.

Ray Walker est un jeune américain issu de la finance qui a décidé de faire du vin en Bourgogne. Hasard et chance se sont conjugués pour qu'il réussisse à obtenir des grappes de grands crus qu'il vinifie lui-même sous le nom "**maison Ilan**", nom qui provient de morceaux des prénoms de ses filles. La maison est au cœur de Nuits-Saint-Georges. Cette aventure est si extraordinaire que Ray a écrit un livre qui la raconte "The road to Burgundy" et qui connaît un très grand succès.

Nous avions conversé sur un forum de vin et une sympathie est née qui a conduit au désir de se rencontrer. L'horaire de la dégustation est très dépendant des contraintes de repas et d'école de ses enfants, car Ray est un père attentionné.

Passant le porche qui ouvre sur une petite cour assez désordonnée, il faut écarquiller ses yeux pour comprendre que la minuscule salle dont les portes sont entrouvertes est la salle de vinification. Ray me donne un verre et nous descendons en cave de vieillissement pour déguster un panel de ses vins. Les 2010 seront bus de bouteilles et les 2011 de fûts. Avant cela, je fais goûter à Ray le reste du **Musigny Comte de Vogüé 1989** de la veille. Même si le vin a été chahuté et en a souffert, ce qui reste est la signature d'un vin d'exception.

C'est maintenant le tour des vins de Maison Ilan. Le **Morey-Saint-Denis Les Monts Luisants 1er cru 2010** a une belle attaque généreuse et fruitée de fruits rouges et noirs. Le final est assez court. On sent qu'il faut que le vin s'assemble. C'est une promesse de grand vin.

Le **Morey-Saint-Denis 1er cru les Chaffots 2010** me plaît beaucoup plus car ce vin est typiquement l'expression de la Bourgogne comme je l'aime, mêlant des aspects énigmatiques et stricts sur un fond très cohérent. Je préfère les Chaffots.

Le **Morey-Saint-Denis Les Monts Luisants 1er cru 2011** est beaucoup plus charmeur et structuré que le 2010, alors que le **Morey-Saint-Denis 1er cru les Chaffots 2011** est moins assemblé que le

2010. Pour ce millésime, je préfère les Luisants. N'ayant pas pris de notes, j'écris ce texte de mémoire. Ce qui m'a frappé à ce stade, c'est la cohérence de la vinification, même si les résultats varient d'une année sur l'autre.

Le **Volnay 1er les Robardelles 2011** est d'une très jolie expression. C'est un vin précis qui raconte de belles choses.

Nous passons maintenant aux grands crus. Le **Mazoyères-Chambertin Grand Cru 2011** se caractérise par un seul mot : générosité. Il brille comme le soleil à ce stade de sa vie. Pour tous ces grands crus, je goûterai de deux fûts différents, généralement du premier et du dernier tiré et les écarts sont sensibles. Ce qui me fait plaisir c'est que nos préférences sont presque toujours les mêmes.

Le **Charmes-Chambertin Grand Cru 2011** qui provient d'une parcelle de Charmes Haut a, comme son nom l'indique, beaucoup de charme. J'ai toutefois un penchant pour le Mazoyères.

Ray intercale un vin qu'il ne commercialise pas, un **Gevrey-Chambertin les Fusselottes 2011** dont le passage est très difficile après le Charmes.

Le **Chambertin Grand Cru 2011** a le velours caractéristique des chambertins, mais il faudra attendre avant de l'apprécier car il est très fermé.

Ray me fait goûter un **Mazoyères-Chambertin Grand Cru 2012** qui a un improbable goût de café. Il est trop jeune pour moi.

Un blanc m'est servi maintenant, un **Mazoyères-Chambertin blanc 2011** très curieux, car je n'ai aucun repère. Ray a voulu que nous finissions par un **marc de Bourgogne** fait uniquement avec des grands crus. Alors que je suis un fan du marc, celui-ci est trop jeune pour moi.

Ce qui est intéressant, c'est que les vins de **Maison Ilan** sont d'une grande pureté et d'une grande précision. Et ceci concerne tous ses vins. Les Grands Crus sont très grands. Ray s'efface volontiers, par une humilité qui paraît sincère, minimisant son travail, puisqu'il estime que le terroir est le seul acteur dans cette affaire. Il a bien tort, car sa volonté de faire les vins de façon artisanale et traditionnelle est couronnée de succès.

Longue vie à cette jeune maison atypique promise à un bel avenir.

Je quitte Ray Walker pour une sieste réparatrice à **l'hôtel le Cep à Beaune** à la décoration boisée d'une imagination débridée et désuète mais de souriante intention. A 18 heures je me présente au **domaine Jean-François Coche-Dury** où le maître des lieux revient des funérailles d'un vigneron de 92 ans connu de Meursault. Nous discutons de divers sujets et le vigneron me propose d'aller déguster quelques vins en cave. J'admire la qualité des caves construites en 1982, dont Jean François est fier. Certains vins sont à température de cave et d'autres, prélevés ailleurs, sont un peu plus chauds. Je n'ai pris aucune note pendant la dégustation. La mémoire retient seulement quelques éléments.

Le **Meursault Villages Domaine Jean-François Coche-Dury 2011** a une belle attaque citronnée. Il est très frais.

Le **Meursault Villages Domaine Coche-Dury 2010** est très différent. Il est plus assis. Il a perdu l'aspect citronné. Il est plus gastronomique.

Un autre **Meursault Villages Domaine Coche-Dury 2010** est plus vivace à mon goût et plus proche du 2011 que du 2010 précédent et j'ai tendance à le préférer. Mais Jean-François parie plus sur la capacité de vieillissement de celui-ci.

Le vin suivant est un **Puligny-Montrachet les Enseignères Domaine Coche-Dury 2010**. Plus opulent, plus gras du fait de la chaleur, je lui trouve un peu moins de tension que n'en ont les meursaults.

Chaque vin m'est servi avant que le nom ne me soit donné. Au moment où je prends contact avec le vin qui arrive, je fais : "wow". Je ne me suis pas trompé, car c'est le **Corton-Charlemagne Domaine Coche-Dury 2011**. C'est un merveille car il est dans une forme éblouissante. Il va probablement se refermer mais il est éclatant maintenant. Jean François me dit qu'il ne l'avait pas goûté depuis un an et qu'il est comme moi très favorablement impressionné par son équilibre et son accomplissement actuels.

Le **Corton-Charlemagne Domaine Coche-Dury 2010** est aussi un très grand vin, plus conforme déjà aux Corton-Charlemagne Domaine Jean-François Coche-Dury que j'ai l'habitude de boire. Il est plus assis, plus riche, plus taillé pour la route, mais il n'a pas cette étincelle de grâce.

Le **Meursault les Rougeots Domaine Jean-François Coche-Dury 2005** est assez chaud, gras, avec des aspects beurrés. Mais le passage après les deux Corton-Charlemagne est plus difficile.

Quand Jean-François Coche-Dury me demande si je veux reprendre l'un des vins, ma réponse fuse : le Corton-Charlemagne 2011.

Nous avons longuement parlé de vins anciens dont il est friand. Nous avons un grand dîner en vue. Cette visite amicale m'a ravi.

De retour à l'hôtel le Cep, je bois une **bière blanche de la Brasserie de Vézelay** en attendant Ray Walker avec lequel je dois dîner. Ray me conduit au **restaurant Caves Madeleine** dont l'animateur est **Laurent Brelin** que j'avais déjà rencontré lors d'un déjeuner avec des vigneron Bourguignons lors de la présentation des vins des domaines familiaux de Bourgogne à Paris. C'est un bistrot bar à vins dont l'électisme est certain. Laurent est très orienté vers les vins naturels et les vins de vigneron. Mais il a aussi des vins plus traditionnels.

Le menu que nous choisissons sur l'ardoise murale est : terrine de campagne maison /Collier d'agneau fermier du Quercy confit. Ray qui a faim y ajoute une joue de bœuf.

Nous commençons par un **Champagne Jacques Lassaigne Brut nature Blanc de Blancs de Montgueux 2004**. J'ai eu des expériences nettement meilleures avec des champagnes de ce vigneron. Ce vin est assez déstructuré, et joue au vin nature en oubliant d'être plaisant.

Le **Musigny Grand Cru Jacques-Frédéric Mugnier 2004** dont j'ai un peu influencé le choix a fait peur à Ray car ses expériences avec des vins de 2004 ne lui ont pas laissé un bon souvenir. Le vin à l'ouverture est plein d'un fruit rouge généreux tout-à-fait étonnant, aussi bien pour le millésime que pour le domaine. Lorsque le vin s'installe dans le verre il devient plus Musigny, plus bourguignon, et Ray constate avec plaisir que l'on oublie aisément qu'il est de 2004, car il a une force de persuasion qui est très affirmée. Nous sommes maintenant en présence d'un grand vin, subtil et émouvant, bien mis en valeur par le collier.

Le chef et Laurent Brelin viennent discuter avec nous quand toutes les tables sont vides et nous bavardons à bâtons rompus, évoquant de grands souvenirs. Laurent fait goûter à l'aveugle un **Bugey Cerdon méthode ancestrale Récolte Cécile - Balivet Mérignat vigneron**. D'emblée je dis que ce vin pétillant qui ressemble à un sirop de groseilles n'est pas du tout dans mes recherches. Mais le temps passant, je constate ses propriétés digestives. Il remplace efficacement un dessert car il en gomme la nécessité.

Chaque séjour en Bourgogne donne lieu à de belles rencontres.

Comme l'an dernier à pareille époque, les **Caves Legrand**, dont l'âme n'a pas été affectée par le changement d'actionnaire majoritaire issu maintenant du pays du Soleil Levant, reçoivent les invités de **Michel Bettane et Thierry Desseauve** à l'occasion de la parution de leur nouveau guide de vins. De nombreux vigneron sont présents, des chouchous, des coups de cœur, des lauréats et des amis. La presse et quelques amateurs sont présents. La foule est immense et les déplacements de stand en stand sont difficiles.

Sous les verrières de la galerie Vivienne il fait une chaleur de souk. Les chemises des hommes s'auréolent ou se trempent. Les buffets de victuailles sont simples mais de belle qualité. Les vins rouges sont difficiles à boire car trop chauds. Le Palmer 2006 que j'essaie est trop chaud pour que j'en apprécie la belle structure. Il faut se rabattre sur le champagne, ce qui est loin d'une punition quand il y a Pol Roger, Bollinger, Philipponnat Clos des Goisses et Laurent Perrier Gant Siècle et d'autres encore. Ayant découvert que **Pol Roger** présentait sa **cuvée Winston Churchill 2000**, j'en ai fait mon ordinaire lors de cette soirée.

Ce qui est toujours remarquable, c'est la complicité et l'amitié qui attachent tous ces vigneron aux deux auteurs. Il me semble qu'aucun autre critique ne crée des sentiments aussi forts avec les vigneron.

Il me semble aussi que les Caves Legrand sont le seul repaire capable d'accueillir avec cette chaleur humaine (et chaleur tout court) cette foule qui compte dans le monde du vin. Michel Chapoutier nous a dit avec une grande simplicité pourquoi il est fier d'avoir été nommé l'homme de l'année.

Ce cocktail lance merveilleusement l'année vinique.

Sur la magnifique place Vendôme, au troisième étage de la boutique Chanel, **John Kolasa** reçoit des professionnels pour présenter deux vins de la famille Wertheimer dont il a la charge. Les lecteurs fidèles des bulletins se souviennent que dans les n°s 240 et 241 j'ai raconté les superbes verticales de ces deux vins qui avaient permis en quatre services de goûter :

Château Rauzan-Ségla 2005, 2000, 1996, 1995, 1988, 1982, 1970, 1966, 1961, 1990, 1989, 1986, 1985, 1957, 1952, 1947, 1929.

Château Canon 2005, 2000, 1982, 1961, 1959, 1949, 1947, 1998, 1990, 1989, 1964, 1955, 1952.

Aujourd'hui, les vins plus récents sont présentés et l'on peut goûter : **Clos Canon 2009, 2008** puis **Château Canon 2010, 2008, 2006, 2005, 2004, 2002, 2001, 2000** puis **Ségla 2009 et 2006** et enfin **Château Rauzan-Ségla 2010, 2008, 2006, 2005, 2004, 2002, 2001, 2000**.

Je suis revenu hier en voiture de mon sud. Nous sommes un lundi matin, j'ai pris juste avant ce rendez-vous un café crème. L'humeur n'est pas à une dégustation exhaustive. Aussi, plutôt que de l'analytique, je vais chercher à m'imprégner des deux grands vins faits par John Kolasa.

Ce que je bois du Saint-Emilion Château Canon est si fort, si précis, si typé que mon impression dépasse l'effet millésime. Il s'agit d'un vin strict, qui ne cherche pas à plaire et ne joue pas de sa séduction, mais qui récite son terroir, très représentatif de l'appellation. Pour moi, chaque millésime se rapproche des autres pour me faire aimer ce Saint-Emilion à la trace profonde. John à qui je fais part de mes impressions trouve au contraire que chaque millésime montre ses différences. C'est normal qu'il ait cette attitude puisqu'il fait le vin. J'ai cherché plutôt une synthèse. Le Clos Canon, dont je n'ai bu que le 2009 est infiniment plus charmeur, puisqu'il est plus facile. Dès que le Canon aura pris de l'âge, il va le distancer.

Le Margaux est différent, mais il y a la même recherche de pureté et d'authenticité. Le sommelier du restaurant qui a la plus belle cave de Paris me dit que ces deux vins n'ont pas la notoriété qu'ils mériteraient. Dans un coin de la jolie pièce on a carafé **Château Canon 1998** et **Château Rauzan-Ségla 1996**. L'aération, un ou deux petits canapés à grignoter me permettent de ressentir le saut gustatif majeur. Ces deux vins sont épanouis, heureux, même s'ils sont rigoureux. C'est un plaisir de les boire. Pour se refaire le palais, si c'était nécessaire, nous avons la chance de boire un **Champagne Delamotte brut magnum** qui claque bien sur la langue, présenté par Didier Depond et son équipe.

Il ne fait pas de doute que c'est plus agréable de boire de grands vins dans les ors de la Place Vendôme et le luxe de Chanel que dans la cohue d'une foire aux vins. On n'en goûte que mieux l'intelligence du travail de John Kolasa sur ces grands vins.

Amicales salutations de François Audouze